

FICHA TÉCNICA GUINDILLAS CON AOVE SAHITA



1. **DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**
   Guindillas riojanas con un picante suave en aceite de oliva virgen extra variedad Picual. Elaboradas de forma artesanal manteniendo la tradición y los mismos procesos de desecado y conservación que los que se utilizaban antiguamente en los hogares convirtiendo el producto en una auténtica joya.
   Es un producto que no aporta grasa y tiene un alto poder nutritivo.
   Ideales como pinchos o para acompañar cocidos.

2. **INGREDIENTES**
   Guindillas, aceite de oliva virgen extra variedad Picual, ajo, sal y ácido cítrico (acidulante E-330).

3. **ESTABILIDAD**

   conserva ácida

   Muestra 1: 7días a 37ºC
   Muestra 2: 7 dias a 55ºC
   Muestra 3: testigo a temperatura ambiente

   Ausencia de alteración del envase y rezumado del producto. Ausencia de modificación de textura, color y aroma del alimento.
   Variación del pH entre la muestra incubada y no incubada ‹0.5
   pH ‹ 4.5

   Adicionalmente se pueden realizar los siguientes análisis microbiológicos. Se indican los resultados óptimos.
   Muestra 1 y 3:
   Mesófilos aerobios ‹1Ufc/g
   Mesófilos anaerobios ‹1Ufc/g
   Lactobacilus ‹1Ufc/g
   Mohos y levaduras ‹1Ufc/g
   Muestra 2:
   Termófilos aerobios ‹1Ufc/g
   Termófilos anaerobios ‹1Ufc/g

   Parámetros organolépticos: color, sabor y textura típicos del producto.

4. VALOR NUTRICIONAL

La información nutricional por cada 100g de producto es la siguiente:

Valor energético	178 Kcal/733 KJ
Grasas	17g
de las cuales:	
Saturadas	2.2g
Hidratos de carbono	2.7g
de los cuales:	
Azúcares	1.6g
Fibra	3.2g
Proteínas	1.9g
Sal	0.82g

Peso neto: 290g

Peso neto escurrido: 165g

5. FECHA DE CADUCIDAD

Consumir antes de 9-10 meses a partir de la fecha de elaboración.

6. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y MODO DE EMPLEO

Conservar en lugar fresco, seco y alejado de la luz solar. Una vez abierto el envase guardar en el frigorífico y consumir antes de 10 días.

7. PRESENTACIONES COMERCIALES

- Material de empaque: Envase de vidrio transparente 314ml.
  Embalaje en cajas de cartón.
- Rotulación: En cada envase se indica el nombre del producto, contenido neto, información nutricional, ingredientes, fecha de consumo preferente, num. de lote, origen y envasador.

8. SISTEMA PARA IDENTIFICAR EL PRODUCTO

Código de producto.

Número de lote.

9. DESTINO

Consumidor final.

10. NORMATIVAS

De acuerdo a la legislación española vigente y de la U.E. vigente.